vinetur

Finca La Plaza impulsa en Ibiza una cocina pausada con hasta 310 referencias de vino

El restaurante de Santa Gertrudis vincula su carta a la temporada y al ritmo de la mesa

miércoles 1 de julio de 2026



Finca La Plaza, restaurante situado en Santa Gertrudis, en Ibiza, ha reforzado este verano una propuesta centrada en la cocina mediterránea contemporánea, el producto de temporada y una experiencia de mesa pensada para alargar la sobremesa. El establecimiento plantea una alternativa al ritmo habitual de la temporada alta en la

isla, con una oferta que pone el foco en comer con calma y en una selección de vinos construida para acompañar cada servicio.

Gennaro Vitto, COO de Island Hospitality, explica que la bodega del restaurante es el resultado de cinco años de trabajo y de una selección continuada entre grandes vinos españoles e internacionales. Según precisa, el proyecto ha mantenido un interés especial por referencias de España, Francia e Italia.

Vitto afirma que la filosofía de Finca La Plaza pasa por una cocina “sin prisa y sin distracciones” y por una experiencia en la que el cliente pueda sentarse, desconectar y comer con calma. En esa línea, sostiene que cada vino incluido en la carta responde a una función concreta en la mesa y no a la necesidad de completar una lista amplia.

La oferta del restaurante gira en torno a una cocina basada en el producto, la temporalidad y el respeto por el ingrediente. Esa propuesta se acompaña de una carta de vinos concebida para enriquecer cada momento de la cena, dentro de una experiencia más pausada y centrada en el disfrute del tiempo alrededor de la mesa.

Según indica Vitto, Finca La Plaza cuenta con entre 270 y 310 referencias de vino, en función de la época del año. Añade que el criterio de crecimiento de la bodega no ha sido la cantidad, sino la coherencia con lo que ocurre en la cocina. También señala que esa evolución se ha producido al mismo ritmo que una clientela que, en sus palabras, se ha ido construyendo y consolidando con el paso de los años.

El restaurante está ubicado en una finca histórica rodeada de naturaleza y ha desarrollado una propuesta que combina gastronomía, atmósfera íntima y una bodega amplia. La compañía lo sitúa dentro de una línea de restauración premium más centrada en el bienestar, el entorno y la autenticidad que en formatos más ostentosos.

Finca La Plaza forma parte de Island Hospitality, grupo especializado en la creación y gestión de conceptos de hospitalidad con identidad propia. Entre los proyectos de la compañía figuran Chinois Ibiza, Beachouse Ibiza, Mikasa Boutique Hotel y Massa Coffee.

La propuesta del restaurante se apoya también en su jardín iluminado y en una puesta en escena orientada a convertir la mesa en el centro de la experiencia. En Santa Gertrudis, Finca La Plaza busca así afianzar una forma de disfrutar de la gastronomía en

Ibiza vinculada al paisaje, al tiempo de la comida y a una selección de vinos pensada para acompañar ese ritmo.